PRIX *des matieres d'or & d'argent, à Paris, du 22 Juillet 1769.*

	H	ß	
Or de Portug. à . .	716		*marc.*
Du Mexique à . . .	706		
Du Perou à . . .	700		
Les guinées à . . .	714		
Ducats à	97		
Or fin à 23 k. 31 32 à	98	5	*once.*
Or à 20 karats à . .	82	10	
L'argent à 11 d. 20 g. à	53	12	6 *marc.*
Idem à 11 d. 10 gr. à	51	10	
Piaſtres, à	48	10	

DE BORDEAUX, *le 12 Juillet 1769.*

Prix courans des Denrées de l'Amérique.

Sucre blanc le quintal, premiere ſorte, 51 à 52 ℔, ſeconde ſorte, 48 à 49, troiſiéme ſorte, 44 à 46, quatriéme ſorte, 41 à 42, petits ſucres, 39 à 40, communs, 35 à 38, tête, 30 à 33. Sucre brut le quintal, de Léogane, 26 à 32, du Cap, 25 à 31, de S. Louis, 24 à 30, de la Martinique, 22 à 27. Café Martinique, la livre, nouveau fin, 20 ß 6 d., d°. marchand, 19 ß 9 d. à 20 ß, d°. vieux, 18 à 19 ß. Café S. Domingue la livre nouveau fin, 19 ß 6 d., d°. marchand, 18 ß 6 d., à 18 ß 9 d., dito vieux, 17 à 18 ß. Indigo bleu & violet, la livre, 8 ℔ 10 ß à 9 ℔, mêlé, 7 à 8 ℔, cuivré fin, 5 ℔ 17 à 18 ß, d°. marchand, 5 ℔ 12 à 15 ß, dito ordinaire, 5 ℔ 5 à 8 ß. Coton Saint-Domingue le quintal, 100 à 107 ℔, dito de la Martinique, 80 à 90 ℔, gingembre gris, 18 à 20 ℔, caneſice, 35 à 40 ℔, cuirs tannés, 50 à 70 ℔, dito en poil, 30 à 45 ℔, rocou, 23 à 24 ß, cacao de la Martinique, 12 ß 9 d. à 13 ß, ſyrop de rafinerie le quintal 15 ℔. Eaux-de-vie, 120 ℔ les 32 veltes.

FINANCES.

PROCE'S-VERBAL

Des ſommes rembourſées par Me Blondel de Gagny, Tréſorier de la Caiſſe des Amortiſſemens, ſur celles qui reſtoient par lui à acquitter, ſuivant le premier Procès-verbal dreſſé par MM. les Commiſſaires de la Chambre des Comptes, daté au commencement du 25 Janvier 1765, & clos le 18 Mars de la même année.

ARRÊT

DU CONSEIL D'ETAT DU ROI,

Du 28 Juin 1769.

Portant Prorogation des délais accordés pour le paiement de la finance des Profeſſions d'Arts & Métiers non en Jurande.

Autre du 18 Juin 1769, qui fait défenſes à tous Officiers d'Amirauté, d'ordonner ou ſouffrir le dépôt des Effets & Marchandiſes provenant des bris, naufrages & échouemens, dans des Magaſins appartenans à aucuns deſdits Officiers, ou dépendans des maiſons qu'ils habitent.

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Juillet 1769.	*Jeudi 20.*	*Vendredi 21.*	*Samedi 22.*
Ac. des Indes.	1012 ½	1012 ½	1015
Emp. de la Com.			360
Prom. à 5 p ⅝			30
Prom. à 4 p ⅝	50 ½	51	50
Ac. des Fermes.	852 ½	852 ½	852 ½
2ſ. p. l. du Dix.		7 ½	
3e. Loterie.			
Annuités.			295
Coup. d'An.	58 ½	58 ½	58 ½
Emp. de 50 mil.			
Emp. de 30 mil.	49	49	49
Col. 1759.	50	50	50
Canada.	55	55	
4e. L. Epoques.	17	17	17
Nouette.			
Ac. de la caiſſe	1027 ½ Jauv.	1035 Oct. 1030 J.	1040 Oct.
tirage de la C.	2e 410 3e 385 4e		2e 410 5e 333
2e Lot. Comp.	307 (345	307	
Bretagne.			
Languedoc.			
A 3 p. ⅝ ſ. l. cuirs			
A 3 p. ⅝ ſ. l. Poſt.			

SUPPLÉMENT
A LA GAZETTE N°. 59.

GRAINS ET FARINES A PARIS.

Etat des différens prix du Froment, du Seigle, des Farines & du Pain vendus à Paris dans la Halle & sur les Ports, depuis le Mercredi 12, *jusqu'au Samedi* 15 *Juillet 1769.*

IL est arrivé à la Halle 26 muids 6 septiers de froment, 5 muids 6 septiers de seigle, 365 muids 10 septiers de farines; il restoit de l'autre Marché 218 muids de froment, 27 muids 3 septiers de seigle, 644 muids de farines, ce qui a fait 244 muids 6 septiers de froment, 32 muids 9 septiers de seigle, 1009 muids 10 septiers de farines.

Il est arrivé à la même époque sur le Port de la Greve 70 muids 5 septiers de froment; il restoit du Marché précédent 387 muids 2 septiers, ce qui a fait 457 muids 7 septiers.

Le Samedi 15 Juillet il se trouvoit en totalité dans Paris 1744 muids 8 Septiers, tant froment, que seigles & farines; il y en a eu de vendu 354 muids 2 septiers, de sorte qu'il en est resté 1390 muids 6 septiers.

Le froment a été vendu à la Halle de 20 à 25 livres 5 sols; le seigle de 11 à 13 liv.; le froment a été vendu à la Greve de 21 à 27 liv. 10 sols *le septier.*

Les farines blutées ont valu à la Halle de 1 l. 11 sols 9 den. à 2 liv. 5 sols 9 den. *le boisseau*; les farines de remoulage de 1 liv. 5 sols à 2 liv. 10 aussi *le boisseau*

Les différentes especes & qualités de pain même prix qu'aux Marchés précédens.

DE ROUEN.

EXPORTATION.

Suite de l'état des marchandises apportées dans cette Ville pendant le mois d'Avril 1769, venant de l'Etranger; sçavoir:

D'*Ostende*, 1 grenier de planches, 500 pieces de plomb, 295 barils de mine de plomb, 35 barils de litharge, 1 barique de quincaillerie, 30 quintaux de tôle, 1 tonneau de limes, 132 barils de riz, 52 futailles de couperose, 8 bariques 6 barils d'huile de graine, 7 bariques 2 barils de colle forte, 4 bariques 3 caisses de ferailles, 6 bouteilles d'huile de vitriol, 20 bouteilles d'aigre de vitriol, 18 futailles 10 sacs de piment, 1 futaille d'aloes, 3 caisses de fer blanc, 10 balles de graine, 16 saumons d'étaim, 4 bariques de gomme du Sénégal, 1 futaille de peaux de martre, 2 boucauts d'alun, 2 paquets de cannes, 5 bariques de nacre, 640 buches de bois de Sainte Marthe, 2 bariques de cornes à lanterne, 4 balles de garance, 43 sacs d'orge, 1 barils de jus de citrons, 2 caisses d'anchois, 3 barils de blanc de plomb, 13 futailles 2 bariques 1 baril 6 caisses de diverses marchandises.

De *Roterdam*, 1 grenier de planches de chêne, 25 pains de fromage, 41 futailles 10 barils de ceruse, 48 pieces d'huile de poisson, 5 caisses de borax, 30 balles de poivre, 67 futailles de garance, 1 panier de jambons, 1 ballot de colle de poisson, 8 paquets & fanons de baleine, 3 caisses de rubans de fil, 1 caisse de bazin, 7 barils de fil de fer, 20 futailles de mitraille, 26 surons d'amandes, 2 balles de bois moulu, 2 barils 1 paquet de vermillon, 5 barils de blanc de plomb, 26 barils 32 sacs de graine de lin, 24 de barils rouge brun, 4 barils de rouge de Prusse, 1 futaille de terre à pipes, 312 buches de bois de Sainte Marthe, 4 bariques une balle de graine de treffle, 1 futailles 22 planches de cuivre, 10 barils 27 bottes d'acier, 27 meules à Taillandier, 2 barils de gomme, 8 pieces 1 baril d'huile de lin, 3 balles de plumes, 60 pouches d'orge, 8 barils d'azur, 1 baril de colle, 4 coffres de pipes, 1 barique 6 barils 4 caisses 2 paniers 1 balle 3 ballots 2 boëtes de droguenes, quincailleries, épiceries & merceries mêlées.

D'*Amsterdam*, 2 greniers de bled, 1 caisse de viande fumée, 1 toman, 1 baril de mitrailles, 7 tonneaux de cire, 4 futailles 4 barils d'indigo, 2 paquets de baleine, 1 baril de vermillon, 10 barils de gomme, 2 bariques de garance, 3 boucauts 1 barique 8 barils 7 caisses 5 balles 5 ballots d'épicerie, droguerie & mercerie mêlée.

De *Hambourg*, 20 futailles de plumes, 66 barils de graine de lin, 295 balles de laine, 3 ton-

neaux 26 fonds 90 planches 5 cilindres de cuivre à calendre, 3 tonneaux 1 baril de limes, 74 tonneaux 7 barils de faulx, 50 torques de fil de laiton, 110 tonneaux de cire, 2 barils de mitraille, 2 barils d'azur, 5 barils de potaſſe, 4 tonneaux 1 bariq. 1 baril de couperoſe, 4 barils d'arſenic, 1 ſac de chicotin, 100 ſaumons de de plomb, 3 tonneaux de creuſets, 24 barils de brai, 1 baril de ferailles, 1 tonneau de peaux de lievres, 1 tonneau de viande fumée, 8 futailles 22 barils 2 caiſſes 1 paquet de quincaillerie, épicerie & mercerie mêlée, bled.

De *Campveer*, 1 baril de cornes à peignes, 40 barils de couperoſe, 5 caiſſes de gomme laque en feuilles, 10 futailles 9 barils de piment, 100 ſaumons de plomb, 30 barils de riz, 30 bouteilles de vitriol, 49 barils 17 caiſſes de fer blanc, 11 bariques 15 barils de mine de plomb, 10 bariques de poil de chevrotin, 8 balles de ploc, 1 baril de cendres bleues, 2 caiſſes de cornes à lanternes, 1 ſac de graine, 3 futailles 6 barils 5 caiſſes 3 balles 10 ballots de diverſes marchandiſes.

De *Dantzick*, 12 futailles de potaſſe, 3 futailles de cire, 75 balles de laine, 1 grenier de planches, 7 caiſſe 1 baril de diverſes marchandiſes, bled & ſeigle.

de *Hull*, 1152 ſaumons de plomb.

De *Brême*, 70 balles de laine, 13 barils de fer blanc, 1 paquet de viande fumée, 1 paquet de jambons, 1 baril de creuſets, bled & avoine.

DE MARSEILLE.

ARRIVÉE *de Navires.*

Du 3 au 9 Juillet 1769, il eſt entré dans ce Port 39 Bâtimens François & 25 Etrangers; des premiers, 2 venoient des Colonies; ſçavoir, l'*Africain*, Capitaine *Touſſaint Audibert* de Marſeille, parti du Port au Prince; la *Renommée*, Capit. *André Denans* auſſi de Marſeille, parti de la Guadeloupe chargé, ainſi que le précédent de ſucre, café, coton & cuirs; les autres venoient de Besborough, de Corck, de Nantes, de Begu, d'Alger, de la Canée, de Chypre, de Metelin, de Smyrne, d'Acre, de Satalie, de Salonique, de Loriſtan, de Premia, du Golfe de Lepanthe, de Mahon, de Barcelonne, de Palamos, d'Alicante, de Naples, de Civita-Vechia, d'Ancone, de Livourne, de Toſſa, de Vilaſſar, de Cagliari, de la Baſtie, de San Remo, de Genes, de Savone, de Nice, de Port-Maurice, de Saint Feliou, de Cette, de la Ciotat & de Toulon, chargés de diverſes marchandiſes; mais parmi ces différens Bâtimens le *Saint Jean-Baptiſte*, Capitaine *Antoine Maſſuque* de Cannes; le *Saint Antoine*, Capitaine *Joſeph Chauſſe* de Berre; le *Saint Jean*, Capitaine *Jean-Baptiſte Bertrand*, venant tous trois de Livourne; le *Saint Jean*, Capitaine *Antoine Autran* de Cannes, venant du Golfe Lepanthe; la *Croix des Bouquets*, Capit. *Andre-Denis Jauffret* de la Ciotat, venant d'Alger, apportoient 6050 charges de bled & quelques autres marchandiſes.

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de temps 58 Bâtimens François & 9 Etrangers, allants à Toulon, à la Ciotat, à Menton, à Martigues, à Hieres, à Frejus, à Agde, à Cette, à Arles, à Saint Tropès, à Nice, à Oneille, à Antibes, à Bormes, à Bandol, à Genes, en Corſe, à Livourne, à Veniſe, en Eſpagne, à Barcelonne, à Saloniques, en Syrie, à Acre, à Smyrne, en Barbarie, à Mogador, à Cadix, en Galice, à l'Orient, à Saint Nazaire & à Honfleurs, chargés de diverſes marchandiſes d'épicerie & autres.

A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere, 1769.

A PARIS, chez KNAPEN & DELAGUETTE, Imprimeur-Libraires, Pont S. Michel. 1769.

GAZETTE *D'AGRICULTURE,*
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1769. Du Mardi 11 Juillet.

AGRICULTURE.

OBSERVATIONS

Sur la culture du Méteil, par un Agriculteur de Normandie.

IL paroît étonnant qu'on veuille ſoutenir que les bons Cultivateurs reprouvent la culture du méteil; comme il y a dans le Royaume toutes ſortes de natures & qualités de terres, il eſt d'un bon Cultivateur de n'employer que les ſemences qui conviennent à chaque nature & qualité de terre; car de vouloir forcer la terre, c'eſt perdre ſa peine & ſa ſemence. Ce principe eſt trop conforme aux loix de la nature pour être revoqué en doute. C'eſt une erreur que de croire qu'en améliorant & en fumant les terres de médiocre qualité, on peut les enſemencer en froment. Si ceux qui parlent ainſi en avoient fait les expériences, ils auroient appris, par la pratique, que du froment pur, enſemencé dans un terrein propre au méteil ou bled ramé, eſt dans le cas de trop ſouffrir des intemperies des ſaiſons. Il eſt d'abord expoſé à verſer, parce que la terre n'ayant aſſez de force ni de nerf, n'en peut pas donner à la plante, qui devenue trop veule, eſt facilement couchée par terre; ce qui n'arrive jamais lorſqu'elle eſt ramée par celle du ſeigle, production analogue à une partie du terrein. Si l'on croit rémédier à la médiocrité du terrein, & lui donner plus de force, en y mettant une grande quantité d'engrais, on ſe trompe encore; car trop d'engrais feront *épouſſer* la plante qui ne donnera qu'une paille foible, menue, & d'où il ne ſortira que quelques épis maigres. S'il ſurvient beaucoup de chaleurs, le trop d'engrais ne ſervira qu'à brûler la plante & à la faire jaunir, ce qui eſt encore arrivé au commencement du printemps de cette année. La plante du ſeigle, qui couvre ordinairement celle du froment, le garantit de cet accident. Il y a de plus un grand inconvénient à ſemer du froment dans un ſol qui n'eſt propre qu'aux productions de gros méteil ou bled ramé; c'eſt que s'il ſurvient de trop grandes chaleurs ou des coups de ſoleil, le froment ſemé pur n'étant pas garanti & couvert par le ſeigle, eſt *chauſſonné*, c'eſt-à-dire, que le ſoleil pompe & deſſeche l'épi de froment, lorſqu'il eſt en lait, de façon que l'épi reſte ſans grains, avec ſa plante & ſa paille au vent; inconvénient qui n'arrivera pas à du froment couvert par la plante du ſeigle.

Enfin quelques quantités d'engrais qu'on puiſſe procurer à un terrein, ſi par ſa qualité & ſa nature il n'eſt pas fait pour produire du froment, les productions de froment ſeront toujours dans le cas d'être expoſées à toutes les intempéries des différentes ſaiſons, & de verſer à plat, ſans pouvoir ſe relever. Je dis plus, quand les ſaiſons ſeroient les plus favorables pour la production du bled froment pur ſemé dans ces ſortes de terreins, on ne devroit pas en conclure qu'il faillût les enſemencer en bled pur plutôt qu'en gros méteil ou bled ramé, puiſqu'il eſt aiſé de prouver par des expérien-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ces mille fois répétées qu'un arpent enſemencé en bled ramé rendra plus de froment, & que ce froment aura plus de qualité que celui qui aura été ſemé ſans mêlange dans une terre qui ne lui eſt pas propre. Il reſtera encore le ſeigle qu'on ſépare aiſément, en faiſant vanner à la pelle le grain après qu'il eſt battu ; cette méthode eſt la meilleure, la plus prompte & la moins pénible de toutes.

A l'égard de ce que l'on dit que le ſeigle eſt plutôt mûr que le froment, je répondrai que l'expérience & la pratique démontrent que le froment & le ſeigle ſemés enſemble viennent en même temps en maturité ; & quand même ils paſſeroient l'un & l'autre la maturité néceſſaire, s'il ſurvenoit un temps capable de faire égrener l'épi, il ne reſteroit pas un grain dans celui de froment avant que l'épi du ſeigle eût perdu ſeulement quelques grains.

Je terminerai cet article en aſſurant qu'on ne perſuadera jamais aux bons Agriculteurs d'abandonner la culture du méteil, qui eſt ſi avantageuſe à tous égards, & dont le principal eſt de multiplier le bon froment. Le Cultivateur y trouve encore ſon intérêt, puiſqu'il le vend beaucoup plus cher que le ſeigle. Il ſuffit, pour s'en convaincre, de ſe tranſporter dans tous les marchés à bled, & de lire les Gazettes du Commerce à l'article *Grains de Paris*. On y voit, entr'autres, que le méteil a été vendu à la Halle depuis 18 à 19 liv. le ſeptier, tandis que le ſeigle ne l'a été que de 13 à 16 livres. Je ne parle pas ici pour les Cultivateurs qui ſçavent par eux-mêmes ces différences de prix, mais pour ceux qui veulent écrire ſur des matieres qu'ils ne connoiſſent pas. J'ajouterai encore qu'un terrein enſemencé en méteil produira une bien plus grande quantité de grain que s'il n'eût été enſemencé qu'en ſeigle. Ainſi pourquoi vouloir proſcrire une culture auſſi avantageuſe & ſi analogue à de certaines eſpeces de terres.

RÉPONSE

De M. Ducarne de Blangy à la Replique de M. Duhoux, inſérée dans la Gazette N°. 48.

Mon intention étoit d'abord, Monſieur, de ne point répondre à votre Replique ; mais j'ai fait réflexion que de cette Réponſe il pourroit réſulter encore quelque bien pour l'éducation des abeilles, ſans compter que d'anciens Praticiens *de mon eſpece*, & qui ſçavent choiſir des expédiens ſi bien imaginés, ne reſtenr pas volontiers court.

Je crois pourtant, en vous répondant, devoir vous prévenir ici, que ſi à l'avenir vous voulez que je vous réponde encore, il faut avoir l'attention de ne plus vous ſervir de termes qui ne conviennent à perſonne, encore moins à une perſonne de votre état ; & comme il eſt très-vrai que mon intention n'a jamais été d'offenſer perſonne, il n'en eſt pas moins vrai que je n'aime point à être offenſé.

Je ne ſçais, Monſieur, ſi M. de Maſſac & M. Perilliat ont dit ce que vous dites ; je ne me rappelle point de l'avoir vu dans les ouvrages que j'ai lus, & vous auriez dû me les indiquer : tout ce que je ſçais, c'eſt que M. de Reaumur paroît prouver le contraire. Voyez ſon 9^e^ Mémoire, page 511 de l'édition de Paris, de l'Imprimerie Royale, in-4°. 1740, & ſur-tout le 10^e^, pag. 553, où il dit, en parlant des ruches qu'il avoit baignées : « dans celle qui fut baignée le 11 » Avril, & de même dans celles qui le fu» rent le 25, il y avoit du couvain dans » tous les états, & des œufs récemment » mis au jour ; ..... mais il n'y avoit ni » couvain ni œufs dans les gâteaux de la » ruche que je baignai le 5 Avril ; & la » mere, que j'en retirai, ne fut pas long» temps dans le nouveau logement que je » lui donnai, ſans m'apprendre qu'elle étoit » féconde ». Cela eſt-il clair, Monſieur ? Peut-être direz-vous qu'un cas particulier ne fait pas une régle générale ; mais juſqu'à ce que j'aie vu des exemples du contraire, je ſerai toujours reçu à ne croire que le premier.

Ce que vous dites, Monſieur, que ce qui vous confirme encore dans votre opinion que les œufs qui éclоſent après l'hyver ont été pondus avant, c'eſt que tous les oiſeaux que vous ſçachiez, hors les domeſtiques, ne pondent que dans le temps qu'ils ſont appariés, ... me fait ſouvenir de ce que j'ai lu dans M. Simon, qui en parlant du ſucre qu'il propoſe de donner aux abeilles pour toute nourriture, page 147

de la troiſième édition ; puiſque les mouches communes, dit-il, s'en nourriſſent bien, pourquoi pas les abeilles ? Il pouvoit ajouter, puiſque les renards mangent bien des poules, pourquoi les lapins n'en mangeroient-ils pas ?

Au reſte je ne dirai point, Monſieur, qu'il ne puiſſe être poſſible que quelques œufs pondus dans le courant d'Octobre n'éclоſent qu'après l'hyver ; mais ils ſeront toujours en ſi petit nombre, qu'ils ne mériteront jamais notre atention ; ce ſeront, ſi pourtant le cas eſt poſſible, des œufs qu'un froid trop vif & inattendu aura empêché d'éclorre & de venir à leur perfection quelques jours après avoir été dépoſés dans leurs alvéoles, & dont quelques-uns, peut-être, auront pu gagner la fin de l'hyver ſans accident ; mais il faut pour cela que les alvéoles où ils ont été dépoſés ſoient couvertes avant l'hyver. Mais je m'amuſe ici peut-être à combattre un phantôme qui n'a jamais exiſté, & je dois attendre qu'on m'ait prouvé que ces œufs qu'on dit avoir vus dans les ruches n'y aient pas été dépoſés vers le milieu de Janvier ou le commencement de Février, où les abeilles vont quelquefois aux champs quelques jours de ſuite, & où la mere aura commencé à pondre.

Enfin, Monſieur, vous ne voulez point de la tranſvaſion, & vous préferez la taille, malgré ce qu'en dit M. Palteau : je m'y attendois bien, & rien n'empêche, Monſieur, que vous vous en ſerviez. Chacun a ſon goût, mais ce ne ſera ſûrement pas le mien, & je crois toujours que M. Palteau n'a dit que ce qu'il devoit dire là-deſſus.

Vous nous parlez de la méthode de M. Wilman ; vous la connoiſſez ſans doute, Monſieur : vous en auroit-il beaucoup plus coûté de nous en dire un mot ? Vous auriez rendu ſervice à ceux qui ne ſçavent pas l'Anglois, & en mon particulier, je vous en aurois eu obligation.

Je ne finirai point, Monſieur, ſans vous faire obſerver qu'il me ſemble que dans votre critique vous avez été chercher bien loin ce que vous aviez près de vous. Qu'étoit-il beſoin d'obſerver que de deux ruches vous n'en auriez plus qu'une, parce que vous détruiriez les œufs qui devoient éclorre après l'hyver ? Vous pouviez dire, ce me ſemble, tout ſimplement, que par ce moyen vous détruiriez celle des deux reines dont les abeilles ne manqueront point de ſe défaire, & par-là tous les œufs, & ſi vous le voulez encore, tous les eſſaims auxquels elle pouvoit donner le jour l'année ſuivante. Ceci, Monſieur, eût été ſans replique, & j'aurois d'autant moins penſé à y répondre, que je ne l'ignorois pas quand j'ai donné cette méthode.

Avant de fermer ma lettre, j'ai cru, Monſieur, devoir repaſſer la vôtre, pour voir ſi je n'avois rien oublié d'eſſentiel ; car je ne m'arrête que là, & je vous avoue que j'ai été ſurpris d'y voir encore deux choſes dignes d'attention.

1°. Ce que vous y dites, que pour me confirmer dans l'opinion que les ruches contiennent des œufs qui ne doivent éclorre qu'après l'hyver, dès le mois d'Août prochain je peux voir de mes yeux s'il y a des œufs dans les bonnes ruches ou s'il n'y en a point ; je ne ſçais, Monſieur, pourquoi vous me renvoyez à des obſervations qui ne font rien à la queſtion, qui n'eſt point de ſçavoir ſi j'en trouverai alors ; j'en trouverai même encore un peu en Septembre, peut-être même encore quelques-uns en Octobre, qui éclorront quelques jours après, & non quand l'hyver ſera paſſé.

2°. Q'en attendant que M. Perilliat paroiſſe en perſonne en mon tribunal, je prenne la peine de relire ſon livre, depuis la page 309 juſqu'à 311, & que je verrai qu'en renonçant à la taille, pour adopter le traverſage, je tombe de fievre en chaud mal. J'avois déja bien lu M. Perilliat ; mais pour vous ſatisfaire, Monſieur, je viens de le relire encore, & je trouve effectivement ce qui ſuit, page 311 ... Mais remarquez, dit M. Perilliat, que M. Prouteaut, en traverſant tous les ans cinq à ſix cents ruches, au lieu de les tailler, a été obligé de choiſir, parmi les différentes pratiques qui ſont aujourd'hui en uſage, celle qui a le moins d'inconvéniens.

Vous voyez, Monſieur, que cette chûte de fievre en chaud mal n'eſt pas tout-à-fait ſi lourde que vous vous l'imaginiez ; & ſi votre façon d'entendre M. Perilliat dans ce qu'il vous a dit de ces œufs qui doivent éclorre après l'hyver, reſſemble à celle-ci, je doute fort qu'il ſoit de votre avis. Ne me forcez plus, Monſieur, je vous en prie, à relever davantage de pareilles erreurs.

Quand j'aurai l'honneur de conſulter di-

rectement M. Perilliat, que j'eſtime aſſurément autant qu'il le mérite, & dont je voudrois bien avoir la plume, je ne doute point qu'il ne me réponde poliment, & que le contenu de ſa réponſe ne ſoit digne de toute mon attention, par ſa ſolidité.

ETAT du prix commun du Froment réduit au ſeptier de Paris, & prix communs du pain & des fourrages pendant le mois de Mai 1769, dans les GE'NE'RALITE'S *de*

BESANÇON.		RENNES.		DIJON.		LA ROCHELLE.	
LIEUX des Marchés.	PRIX.	LIEUX des Marchés	PRIX.	LIEUX des Marchés.	PRIX.	LIEUX des Marchés.	PRIX
	l. ſ. d.		l. ſ. d		l. ſ. d.		l. ſ. d.
Arbois.	21 15	Auray.	26 14 6	Arnay-le-Duc.	19* 4	Barbezieux.	25*16
Baume.	19*18	Breſt.	31*	Avallon.	19 16		
				Autun.	21 18		
BESANÇON.	23	Hennebon.	26 8 9	Auxerre.	23 8		
Dole.	21 14 9	Lannion.	27 18 5	Auxonne.	23 5	Cognac.	27 10
				Bar-ſur Seine.	19 6 8		
Gray.	21	Morlaix.	23 16 5	Beaune.	21 18 2		
Lons-le-Saunier.	23 12	Nantes.	23* 9 4				
				Belley.	30*12	LAROCHELLE.	
		Pontivy.	24 15 5	Bourbon-Lan.	21	LE.	29
Orgelet.	21 12	Quimper.	25 4	Bourg.	25		
Ornans.	22 16			Châlon.	24 9 7		
		Redon.	27 18 6	Charolles.	21 18 9		
Poligny.	23 4	RENNES.	30 16	Châtil.ſur-Sei.	19 6 8	Marennes.	30*15
Pontarlier.	24*						
		St. Brieux.	28 10	DIJON.	22 8		
St. Claude.	24	St. Malo.	27 8 6	Gex.	28 13 9		
Quingey, & Salins.	22 8			Mâcon.	26 8	St. Jean d'Angely.	27 15
		Treguier.	26 5	Nuits.	19 10		
		Vannes	24 18 6	Saulieu.	21 5 6		
Veſoul.	21 16			Semur-en-Aux.	21 17		
		Vitré.	24 16	Seurre.	20 11 5	Saintes.	28 15

PRIX COMMUNS.			PRIX COMMUNS.			PRIX COMMUNS.			PRIX COMMUNS.		
From. le ſep.	22	7 4	From. le ſep.	26	13 3	From. le ſep.	22	11 10	From. le ſep.	28	5 2
Pain la liv.		2 10	Pain la liv.		3 3	Pain la liv.		2 11	Pain la liv.		2 11
Avoine le ſ.	7	6 1	Avoine le ſ.	8	1 11	Avoine le ſ.	7	13 9	Avoine le ſ.	10	17 5
Foin le q.	2	16 6	Foin le q.	2	19 11	Foin le q.	3	3 4	Foin le q.	3	16 2
Paille le q.	1	1 1	Paille le q.	1	10 1	Paille le q.	1	8 7	Paille le q.	2	9

DEMANDE.

On voudroit ſçavoir la véritable méthode de faire de bon cidre pour la Province de Picardie ; quelle ſeroit la meilleure façon pour le preſſurage, & les véritables moyens d'éviter les lies conſidérables qui ſe trouvent dans les tonneaux lorſqu'on ſoutire le cidre ; ces lies ſont une véritable perte. On deſireroit encore apprendre comment on doit ſe conduire pour le garder d'une année à l'autre, ſans qu'il prît l'aigre, & lui conſerver le plus de douceur qu'on pourroit. Comme cette boiſſon eſt la dominante de la Province, il ſeroit à deſirer qu'on pût perfectionner cette boiſſon autant qu'il ſeroit poſſible, pourvu cependant que ce fût à peu de frais, attendu que bien des perſonnes ne ſont point en état de faire des grandes dépenſes pour avoir de gros

tonneaux ni des cuves. On demanderoit enfin s'il faut envoyer au preſſoir les pommes auſſi-tôt qu'elles ſortent du baquet ; & qu'elle eſt la meilleure façon pour les preſſer. On ſe ſert ici (près de Chauny) de la paille fraîche de ſeigle, pour envelopper le pain, des toiles & des ſacs : la premiere donne de la malpropreté ; les deux autres preſſent imparfaitement & ſont ſujets à ſe crever. Il s'agiroit donc de trouver un moyen plus ſolide & moins embarraſſant, pour preſſer & retenir ſur la table les lies groſſieres (*a*).

Grains et Farines a Paris.

Etat des différens prix du Froment, du Seigle, des Farines & du Pain vendus à Paris dans la Halle & ſur les Ports, depuis le Mercredi 28 Juin, juſqu'au Samedi premier Juillet 1769.

Il eſt arrivé à la Halle 39 muids 1 ſept. de froment, 19 muids 6 ſeptiers de ſeigle, & 237 muids 2 ſept. de farines ; il reſtoit de l'autre marché 189 muids 6 ſeptiers de froment, 18 muids 5 ſeptiers de ſeigle, & 658 muids 6 ſept. de farines, ce qui a fait 228 muids 7 ſept. de froment, 37 muids 11 ſept. de ſeigle, & 895 muids 8 ſept. de farines.

Il eſt arrivé à la même époque ſur le Port de la Greve 55 muids 1 ſept. de froment ; il reſtoit du marché précédent 317 muids 11 ſeptiers, ce qui a fait 373 muids.

Le Samedi 1^er^ Juillet, il ſe trouvoit en totalité dans Paris, 1535 muids 2 ſeptiers, tant froment que ſeigle & farines. Il y en a eu de vendu 381 muids 6 ſeptiers ; de ſorte qu'il en eſt reſté 1153 muids 8 ſept.

Le froment a été vendu à la Halle de 20 à 29 ℔ 15 ß, le ſeigle, de 12 ℔ 10 ß à 15 ℔ 10 ß ; le froment à la Greve de 23 à 27 ℔ 10 ß *le ſeptier.*

Les farines blutées ont valu à la Halle, de 1 ℔ 5 ß à 2 ℔ 5 ß 9 ₰ le *boiſſeau* ; les farines de remoulage, de 1 ℔ 3 ß 9 ₰ à 2 ℔ 10 ß auſſi le *boiſſeau.*

Le pain blanc de Goneſſe de 3 ß à 3 ß 1 ₰ ½ la *liv.* ; idem de Paris, idem ; pain bis blanc de Goneſſe, de 2 ß 6 ₰ à 2 ß 9 ₰ ; id. de Paris, de 2 ß 9 ₰ à 3 ß ; pain bis clair, de 2 ß 6 ₰ à 2 ß 9 ₰ ; pain bis de Paris, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰.

COMMERCE.

RÉPONSE

De M. Girard, Avocat à Quimper, aux deux Parereres inſerés Gazette N°. 47.

Question de compensation.

La compenſation de liquide à liquide eſt admiſe toutes les fois que les deux créances ſont certaines. Ici Paul a déboursé au profit de Pierre le 21 Janvier une ſomme de 400 livres, & le 4 Mars ſuivant Pierre eſt devenu créancier de Paul d'une ſomme de 1500 liv. On demande ſi ſur ces 1500 liv. on doit compenſer ladite ſomme de 400 livres, ſauf à entrer en contribution avec les autres créanciers pour la ſomme qu'il avoit comptée à Pierre le 21 Janvier.

On peut dire en faveur de ce dernier ſiſtême, que dès l'inſtant de la faillite, les biens du Failli ſont ſous la main de la Juſtice, & ſont confus au profit des créanciers. On peut ajouter que le Failli ne pouvant, dès l'inſtant de ſa faillite, faire aucun tranſport, de même il n'y a plus lieu à une compenſation qui avantageroit un créancier plus que l'autre, & au moyen de laquelle Paul ſauveroit du naufrage commun ſa créance de 400 liv.

Mais on peut répondre que la créance de Paul, antérieure de quatre mois à la faillite de Pierre, ne peut être comparée à un tranſport qui ne précéderoit cette faillite que de peu de jours. Il y a même tant de différence entre un tel tranſport frauduleux & une créance évidemment légitime, que Pierre prévoyant le protêt qui a été fait le 18 Avril, auroit pu le 8 dudit mois, la veille même de ſa faillite, payer à Paul les 400 l. portées à la lettre de-change du 21 Janvier précédent ; & Paul, ſans crainte de rapport, auroit pu la recevoir légitimement : car l'article 4 du titre 11 de l'Ordonnance du Com-

(a) *En attendant les réponſes qui pourront nous venir, nous indiquons à la perſonne qui a fait cette demande l'Ouvrage de M. le Marquis de Chambrai, Brochure in-12, qui ſe vend à Paris chez Ganeau, rue S. Severin ; & celui de M. Maupin, chez Muſier fils, Quai des Auguſtins.*

merce, & la Déclaration de 1708, ne parlent point de ces paiemens reçus de bonne foi de la part du créancier, mais des *ceſſions, ventes, donations & tranſports faits en fraude des créanciers*

Il y a plus; ce paiement ſuppoſé fait la veille de la faillite eſt préſumé l'avoir été depuis le 4 Mars, jour auquel Paul n'auroit donné des obligations à Pierre que pour 1100 livres, s'il avoit prévu, on le répéte, que la lettre tirée par Pierre le 21 Janvier eût été proteſtée le 18 Avril ſuivant.

Enfin cette compenſation eſt auſſi légitime & auſſi favorable que l'eſt la revendication d'une marchandiſe qu'on retrouve en eſſence, ou le privilége que donne ſoit une hypothéque, ſoit la nature de certaines créances; car depuis qu'une ſimple hypothéque ou une faveur accordée au créancier même fait ſortir de la maſſe des biens d'un Failli ce qui eſt néceſſaire pour payer les créanciers privilégiés & les hypothécaires, à plus forte raiſon ne peut-on pas retenir dans cette maſſe ce qui n'y a jamais entré & ce qui avoit été tacitement compenſé plus de ſix ſemaines avant la faillite. Soutenir ce ſyſtême, ce ſeroit conteſter la faveur due à la libération, & réunir dans une même perſonne deux qualités oppoſées.

Nota. A la fin du mois d'Avril, ou au commencement de Mai ſuivant, on a conſulté M. Girard ſur une queſtion encore occaſionnée par la faillite de *Pierre;* & le Parere qu'on lui remit à ce ſujet lui parut venir ou de Cadix ou de Saint-Malo; mais on lui a fait tant de myſtère à cet égard, qu'il croit ou qu'on a ſupprimé ſa Conſultation, ou qu'on y a joint une contraire : c'eſt ce que *Jean* de Cadix ou *François* de S. Malo ſont priés de lui apprendre par la voie de cette Gazette. Il s'agiſſoit de ſçavoir ſi une lettre-de-change avoit été ſuffiſamment acceptée par une lettre miſſive.

QUESTION DE REVENDICATION.

Toute revendication eſt bien fondée, quand on peut prouver que la marchandiſe qu'on a ſaiſie & qu'on reclame eſt celle qu'on a livrée, & qu'elle n'a point été dénaturée.

Or, un ſimple déballage, ſouvent néceſſaire pour bonifier une marchandiſe, ne la dénature point, & il n'y a que la confuſion de cette marchandiſe avec une autre; & l'impoſſibilité d'en reconnoître le véritable Propriétaire, qui puiſſent en empêcher la revendication. Tel eſt l'eſprit des Loix qui ont parlé de *balles, cordes, capes, queues*, &c. & qui n'ont entré dans ce détail que pour mieux faire connoître l'obligation d'un Reclamateur de prouver que la marchandiſe qu'il revendique eſt la même que celle qu'il a ſaiſie en la poſſeſſion de ſon débiteur ou de l'Ouvrier de ſon débiteur.

C'eſt relativement à cette obligation que le Reclamateur offre de prouver que le 6 Avril, jour de la livraiſon des poils qu'il revendique, celui qui les reçus n'en avoit point d'autres alors, & que ce ſont les ſeuls qu'il ait même reçus depuis cette livraiſon du 6 Avril; preuve qui eſt très-admiſſible, & qui ne pourra être détruite que par une preuve contraire.

Cette preuve contraire peut être auſſi offerte par les autres Marchands de poils, qui pouvoient être au nombre des débiteurs du Failli. Mais ſi cette preuve n'eſt point faite, & ſi ſur-tout le Saiſiſſant privilégié eſt le ſeul qui lui fourniſſoit cette marchandiſe, aucun des créanciers de la faillite ne peut lui en conteſter la revendication; car encore une fois, ce n'eſt point le déballage qui dénature une marchandiſe, mais ſeulement ſon changement de forme ou ſa reſſemblance parfaite avec d'autres marchandiſes reconnues être auſſi exiſtantes chez le Failli, & livrées par d'autres. Alors ſans doute la reclamation ne peut être admiſe, puiſqu'alors auſſi on ne peut reconnoître les véritables Propriétaires des marchandiſes entamées & laiſſées ſans marques diſtinctives.

Les créanciers du Failli ſaiſi reconnoiſſent la vérité de ce principe, en ſoutenant que *rien n'aſſure que les poils dont il s'agit ſoient ceux que revendique le Saiſiſſant;* car celui-ci faiſant cette preuve telle qu'il l'offre, leſdits créanciers ne peuvent plus conteſter le principe qu'ils ont reconnu, ſous prétexte que la marchandiſe n'eſt plus ſous balle, & ils doivent au contraire conſentir à la délivrance deſdits poils, ou en tout cas oppoſer à des faits poſitifs des ſoutiens auſſi affirmatifs.

Il y a même ici deux circonſtances frappantes en faveur du Reclamateur : la premiere eſt le peu d'intervalle qu'il y a eu en-

tre la livraiſon de ſes poils & la faillite de l'Acheteur : la ſeconde eſt que la plus grande partie de ces poils a été livrée ſans but, & que toutes ſont encore en eſſence. Ainſi joignant à ces deux circonſtances ſon offre de prouver que les poils qu'il a fait ſaiſir, & qu'il revendique, ſont ceux même qu'il a livrés, tant en cages qu'en balles, il en réſulte que ſa revendicatiou eſt bien fondée.

COURS DES CHANGES

A

PARIS. *8 Juillet 1769.*		AMSTERDAM *le 22 Juillet.*		MADRID *le 26 Juin.*	
Amſterdam,	55	Paris,	53 ¾ à 2 ½	Paris,	15 8 9
Lond.	32 1 16e	Lond.	34 1 ½	Amſt.	96 ¼
Hambourg,	179 ¾	Bordeaux.		Lond.	40 5 8 ¾
Madrid,	14 18	Madrid,	93 ¼	**CADIX.** *le 20 Juin.*	
Cadix,	14 18 6	Cadix.	93 ⅛	Paris,	76 ¾
Livourne,	96 ½	Lisb.	46 1 16e	Amſterd.	95 ¾
Lyon,	¾ p.	Veniſe,	86 ¾ à 5 8	Londres,	40 ½
		Gênes,	85 ½	Madrid.	½ p. ⅝ p.
		Livourne,	87 3 8		
		Hamb.	32 7 8 13 16		

EXTRAIT

DES AFFICHES DE NANTES.

Manufacture d'Amidon de Patates.

L'Amidon de Patates, dont les précieux avantages ont été reconnus, lors des épreuves faites à l'Hôtel de Ville de Nantes, le 21 Décembre 1768, par des Marchands Epiciers & des Lingeres, en préſence de MM. les Maire, Echevins & Procureur du Roi de ladite Ville, ſe debite chez le ſieur *Toché*, Marchand Clincailler, demeurant à l'entrée de la rue de la Poiſſonnerie, près les Changes.

Quoique cet Amidon n'ait pas l'aiguille tout-à-fait auſſi longue que celui de Hollande, & qu'il porte un petit œil de bleu d'azur, au lieu d'un blanc de lait, il ne lui eſt cependant pas moins ſupérieur, tant parce qu'il fournit beaucoup plus à l'empois, que parce qu'il donne un plus beau luſtre au linge, & qu'étant déja azuré, il prend moins de bleu. Au ſurplus on laiſſe à l'expérience de nos Concitoyens le ſoin d'en faire l'éloge. Mais comme les Entrepreneurs de cette Manufacture viennent d'être informés que certaines perſonnes publient qu'elles n'ont pu réuſſir à faire de bons empois avec cet Amidon, on croit devoir donner la véritable maniere de le faire, afin de diſſuader les eſprits qui ont pu ſe laiſſer prévenir.

Façon de l'appréter.

On aura grand ſoin de bien délayer cet Amidon avec un peu d'eau, dont on augmentera ſucceſſivement la doſe juſqu'à deux pots & demi par chaque livre : on le fera un peu plus cuire que celui de grains, ſans ceſſer de le braſſer pendant qu'il eſt ſur le feu. Si par haſard il ſe trouve trop épais, on y ajoutera de nouvelle eau, obſervant de le faire encore bien bouillir après cette addition.

Au moyen de cette méthode aiſée, on aura l'empois le plus fin & le plus tranſparent qu'on puiſſe voir : non-ſeulement il produira beaucoup à la chaudiere, mais encre à l'eau, qui demande à en être très-peu chargée, & on verra avec une ſurpriſe agréable, qu'il s'incorpore ſi aiſément avec le linge, qu'il n'eſt, pour ainſi dire, par beſoin de le battre ; nouvel avantage à conſiderer, & que l'économie appréciera ſans

doute ; la poudre qui ſort de cet Amidon eſt auſſi d'une beauté rare, & ſe débite chez le même Marchand.

Nota. M. Sarcey de Sutieres a indiqué, pour faire de la poudre à poudrer, la nielle (*nigella*) comme la plante dont la graine produit de la farine plus blanche & plus légere que celle du froment. Voyez la Gazette N°. 10 de cette année.

DE BORDEAUX, *le 28 Juin 1769.*

Prix courans des Denrées de l'Amérique.

Sucre blanc le quintal, premiere ſorte, 51 à 52 ℔, ſeconde ſorte, 48 à 50, troiſieme ſorte, 44 à 46, quatrieme ſorte, 41 à 42, petits ſucres, 39 à 40, communs, 35 à 37, tête, 30 à 33. Sucre brut le quintal, de Léogane, 26 à 32, du Cap, 25 à 31, de S. Louis, 23 à 30, de la Martinique, 22 à 27. Café Martinique, la livre, nouveau fin, 20 ß, d°. marchand, 19 ß 9 ₰ à 20 ß. Café S. Domingue la livre nouveau fin, 19 ß à 19 ß 6 ₰, dito marchand, 18 ß 6 ₰, à 18 ß 9 ₰, dito vieux, 17 ß 9 ₰ à 18 ß. Indigo bleu & violet, la livre, 8 ℔ 10 ß à 9 ℔, mêlé, 6 ℔ 10 ß à 7 ℔ 10 ß, cuivré fin, 5 ℔ 15 à 17 ß, d°. marchand, 5 ℔ 12 à 14 ß, dito ordinaire, 5 ℔ 5 à 8 ß. Coton Saint-Domingue le quintal, 100 à 105 ℔, dito de la Martinique, 80 à 90 ℔, gingembre gris, 18 à 20 ℔, canefice, 40 à 50 ℔, rocou, 24 ß, cacao de la Martinique, 12 ß 9 ₰ à 13 ß, ſyrop de rafinerie le quintal 15 ℔. Eaux-de-vie, 120 ℔ les 32 veltes.

Les prix des Chanvres & Cordages ſont les mêmes que ceux du 19 Janvier.

DE NANTES, *le 30 Juin 1769.*

Navires en armement.

Les Navires François la *Nouvelle Marguerite* de 300 tonneaux, Capitaine *Ricard*, Armateurs MM. veuve *Geſtin* & *fils* ; le *Citoyen* de 300 tonneaux, Capit. *Muterſe*, armateur M. *Richard*, ſont en charge dans ce Port tous deux pour le Port-au-Prince.

Les deux Navires Etrangers, en charge dans le même Port, ſont le *Jacob* de 130 tonneaux, Cap. *Iſak Bergwerf*, Interprete le ſieur *Boudet* pour Roterdam ; & la *Dame Thadea* de 150 tonneaux, Capit. *Jurgen Muller* pour Hambourg.

Nota. La *Barbue*, Frégate du Roi, Capitaine M. de *Jaucourt*, eſt arrivée au Havre le 6 Juillet.

PRIX *des matieres d'or & d'argent, à Paris, du 8 Juillet 1769.*

	℔	ß		
Or de Portug. à . .	717			marc.
Du Mexique à . . .	708			
Du Perou à . . .	700			
Les guinées à . . .	715			
Ducats à	97			
Or fin à 23 k. 31 32 à	98	5		once.
Or à 20 karats à . .	82	10		
L'argent à 11 ₰ 20 g. à	53	12	6	marc.
Idem à 11 ₰ 10 gr. à	51	10		
Piaſtres, à	48	10		

FINANCES.

COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

Juillet 1769.	*Jeudi 6.*	*Vendredi 7.*	*Samedi 8.*
Ac. des Indes.	1002 ½ 5	1010 12 ½ 15	1015 10
Emp. de la Com.	360	360	360
Prom. à 5 p ⅝.	26 ½	26 ½	
Prom. à 4 p ⅝.	50	50 ½ 51 50 ½	50 ½
Ac. des Fermes.	857 ½	857 ½	855 ½ 60
2ſ. p. l. du Dix.	8 8 ½	8	
3e. Loterie.	1	1	1
Annuités.	395	395	395
Coup. d'An.	59	59	59
Emp. de 50 mil.			46
Emp. de 30 mil.	48 ½	48 ½	48 ½
Col. 1759.	50	50	50
Canada.	55	55	55
4e. L. Epoques.	17	17	17
Nouette.	47	47	47
Ac. de la caiſſe	1035	1035	1027 ½
tirage de la C.	2e 410 4e 340 5e		3e 348 4e 340
2e Lot. Comp.	301 (334	301	301
Bretagne.			
Languedoc.			
A 3 p. ⅝ ſ. l. cuirs			
A 3 p. ⅝ ſ. l. Poſt.			

SUPPLÉMENT
A LA GAZETTE N°. 55.

DE DUNKERQUE.

ARRIVÉE *de Navires.*

DU 10 au 20 Juin 1769, il eſt entré dans ce Port 6 Navires Franço.s faiſant enſemble l'encombrement de 477 tonneaux, 10 Anglois de 435 & 3 Hollandois de 162 tonneaux; ſçavoir, des François, le *Jupiter*, Capitaine *Mathurin Braſſelie*, venant du Port au Prince avec 200 bariques de ſucre, 67 futailles de café, 3 futailles d'indigo & autres marchandiſes; les *Quatre Freres*, Capitaine *Pierre Allaxin*, venant d'Oſtende ſur leſt; l'*Haleine*, Capitaine *Chriſtiaen Rickman*, venant de Bruges chargé d'une partie de toile blanche & rayée & autres marchandiſes; la *Sainte Eliſabeth* de Honfleur, Capitaine *François Pierre Dorin*, venant de Honfleur chargé de cidre, vinaigre, &c.; le *Sainr Louis* de Boulogne, Capitaine *Jean-Baptiſte Coppin*, venant de Boulogne chargé de 2500 bouteilles vuides, vin & autres marchandiſes; la *Notre-Dame de Grace*, Capitaine *Pierre Vanhandt*, venant d'Iſlande avec 924 tonnes de morue; des Anglois, la *Volonté des Amis*, Capitaine *James Orsbun*; le *Devoir*, Capitaine *Benjamin Stevens*, venant tous deux de Rocheſter ſur leſt; le *Volonté d'Amis*, Capitaine *John Story*; l'*Heureux Succès*, Capitaine *John Carry*, venant tous deux de Sunderland avec charbon de terre; le *Jean & Marie*, Capitaine *Thomas Wigmore*, venant de Londres avec tabac en feuilles, fer, plomb, couperoſe & autres marchandiſes; le *Chatam*, Capitaine *William Johnſon*; le *Kent*, Capitaine *J. Taunton*, venant tous deux de Douvres; le *Duc Guillaume*, Capitaine *Robert Aſton*, venant de Porſtmouth chargés tous trois de différentes marchandiſes; l'*Amitié*, Capitaine *George Service*, venant de Glaſcow chargé de 155 boucauts de tabac en feuilles; la *Bonne intention*, Capitaine *Paſcow Belling*, venant de Paſtow chargé d'ardoiſes; des Hollandois, le *Dauphin*, Capitaine *Thomas-Mathieu Ocket*, venant d'Oſtende avec divers ballots de toile blanche & rayé & autres marchandiſes; les *Deux Freres*, Capit. *Pierre Kanne*, venant de Terveer chargé de 35 pieces de genievre & autres; le *Jeune Cornil*, Capitaine *Klaas Verſchoor*, venant de Roterdam avec genievre, laine, azur, mercerie, quincaillerie & autres.

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de temps 5 Navires François de 228 tonneaux, 4 Hollandois de 360, 2 Anglois de 212, & 1 Danois de 116 tonneaux; ſçavoir, des François, l'*Eſpérance*, Capitaine *Louis Leborgne*, allant à Cadix; le *Bienfaiſant*, Capitaine *Jean-René Godefrien*, allant à Marennes tous deux ſur leſt; la *Liberté*, Capitaine *Jacques de Ror*, allant à Niewport chargé de tabac en feuilles & en carottes, &c.; la *Jeanne Françoiſe* de Nantes, Capitaine *Jeau Chauroy*, allant à Nantes avec huile, amidon & autres; le *Saint Jean* de Dieppe, Capitaine *Jacques Dolonne*, allant à Dieppe chargé de brai; des Hollandois, la *Jeune Catherine*, Capitaine *Simon Buy*; le *Jeune Abraham*, Capitaine *Frans Juriens Witkop*, allant tous deux à Hambourg chargés de café, étoſes des Manufactures de Lille, tabac en côtes & en carottes; l'*Eſpérance*, Capitaine *Claas Heer*, allant à Amſterdam ſur leſt; l'*Eſpérance*, Capitaine *Cornil Dalman*, allant à Roterdam chargé de café, tabac en carottes, vin, eau-de-vie & autres marchandiſes; des Anglois, les *Trois Sœurs*, Capitaine *James Wills*, allant à Lisbonne chargé de genievre & autres; la *Dorothée*, Capitaine *Mathieu Eaden*, allant à Sunderland ſur leſt; le Danois, l'*Anne Marie*, Capitaine *Ander Foyen*, allant à Tonsberg ſur leſt.

DU HAVRE.

ARRIVÉE *de Navires.*

Du 27 au 30 Juin 1769, il eſt entré dans ce Port 3 Navires François & 7 Etrangers; ſçavoir, des François, la *Douce Marie*, Capit. *Lecomte*, venant de la Ciotat; l'*Eſpérance*, Capit. *Noel*, venant de Cette chargé de vin ainſi que le précédent; l'*Auguſte Saint Pierre*, Capitaine *Dubois*, venant de Rouen ſur leſt en relâche pour Boulogne & Dunkerque; des Etrangers, l'*Helene*, Capitaine *Worhman* de la Nouvelle Yorck, venant de ce même endroit chargé de 2000 barils de farines, & 7000 douvelles; l'*Hermine Jeanne*, Capitaine *Lammers* Hollandois ainſi que les deux ſuivants, venant d'Oneille; la *Catherine Galere*, Capitaine *Braudt*, venant de Port Maurice, chargés tous deux d'huile; les *Deux Freres*, Capitaine *Janſen*, venant d'Altena chargé de 80 tonneaux d'avoine; le *Jeune Paul*, Capitaine

Eckroth Danois ainſi que le ſuivant, venant de Nice chargé d'huile ; l'*Emmanuel*, Capitaine *Wiſmar*, venant de Holmſtrandt chargé de planches ; le *Saint Joſeph*, Capitaine *Fougaſſe*, Eſpagnol, venant de Toulon chargé de vin, huile & eau de vie.

DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de temps 9 Navires François ; ſçavoir, le *Robuſte*, Capitaine *Mouchel*, allant à la Martinique ; la *Jeune Elizabeth*, Capitaine *Monnoyer* ; le *Girondé*, Capitaine *Bonnecorſe*, allant tous deux à Cadix & à Marſeille ſur leſt ; le *Saint François*, Capit. *Blavet*, allant à Cadix chargé de différentes marchandiſes de Mercerie, quincaillerie & bijouterie ; la *Bonne Mere*, Capitaine *Foliot* ; la *Madeleine Eléonore*, Capitaine *Vallée*, allant tous deux à Breſt chargés de bois de conſtruction ; la *Thérèſe*, Capitaine *Avoine*, allant à Cherbourg chargé de différentes marchandiſes ; l'*Aimable Marie*, Capitaine *Gregoire*, allant à Bordeaux ; le *Jupiter*, Capitaine *Joly*, allant à la Rochelle tous deux ſur leſt.

DE ROUEN.

Etat général des bleds, ſeigle, orge & farines venus dans ce Port pendant le premier trimeſtre de l'année 1769, *tant pour être conſommées dans cette Province, que pour paſſer à Paris, & noms des Ports François ou Etrangeres d'où ils ont été apportés* ; ſçavoir :

EN JANVIER.

De *Honfleur*, 1 grenier de froment, 58 barils de farines ; du *Havre*, 5 greniers 7439 ſacs 1718 boiſſeaux de froment, 44 tonneaux 200 barils 546 ſacs de farines ; de *Fecamp*, 1 grenier de froment ; de *Tancarville*, 2 ſacs dito ; de *S. Valery ſur Somme*, 1 grenier 50 ſacs dito ; de *Nantes*, 1 grenier 850 ſacs dito, 100 barils de farines ; de *Pontrieux*, 1 grenier de froment ; de *Treguier*, 1811 boiſſeaux dito ; de *Lezardieu*, 2 greniers dito ; de *Brehat*, 2 greniers dito ; de *Paimpol*, 1 grenier dito ; de *Port le Duc*, 1 grenier dito ; de *Bordeaux*, 1 grenier 250 ſacs dito, 1266 barils 5065 ſacs de farines ; de *Libourne*, 1 grenier de froment ; de *Dahouet*, 66 tonneaux dito ; de la *Rochelle*, 63 ſacs d'avoine ; de *Bayonne*, 300 barils de farines ; de *Liſbonne*, 1124 boiſſeaux de froment, 200 ſacs de farines ; de *Dantzick*, 1 grenier de froment ; d'*Amſterdam*, 7 greniers dito, 2 greniers de ſeigle ; de *Roterdam*, 30 ſacs de froment ; de *Hambourg*, 1 grenier dito ; de *Middelbourg*, 1 grenier d'orge.

Total *de Janvier*, 27 greniers 66 tonneaux 8621 ſacs 4653 boiſſeaux de froment, 2 greniers de ſeigle, 44 tonneaux 1924 barils 5811 ſacs de farines, 1 grenier 63 ſacs d'orge.

On verra l'état des mois de Février & de Mars dans le prochain Supplément.

DE NANTES.

ARRIVÉE *de Navires.*

Du 16 au 23 Juin 1769, il eſt entré dans ce Port 10 Navires François & 4 Etrangers, ſçavoir, des François, le *Darius* de 250 tonneaux, Capitaine *le Cadre*, venant de la Martinique ; le *Vlieghe* de 240 tonneaux, Capit. *Clemenceau*, venant de Cayenne ; le *Mars* de 150 tonneaux, Capitaine *Benoiſt* ; la *Nouvelle Marguerite* de 300 tonneaux, Capitaine *Ricard*, venant tous deux du Port au Prince ; le *Maréchal de Luxembourg*, de 300 tonneaux, Capitaine *Tanquerel*, venant de Saint Marc chargé avec les quatre précédens de 1023 bariques 7 tierçons 19 quarts 2 formes de ſucre brut, terré & tête, 347 futailles 111 bariques 24 tierçons 132 quarts 309 ſacs de café, 3 futailles 19 tierçons 43 quarts 36 ſacs de cacao, 30 futailles d'indigo, 231 balles & ballots de coton, 60 bariques de rocou, 5000 liv. de canefice, 4 futailles d'écorces d'arbres, 31 billes de bois ſatiné, 3 pains de cire jaune, ſyrops, liqueurs, confitures ; la *Jeanne Marie*, Capitaine *Jean Jacob*, venant de Redon avec feuillard de pipage ; la *Reine des Anges*, Capitaine *Guillaume Chaton*, venant de l'Orient avec marchandiſes de la vente de la Compagnie des Indes ; la *Marguerite*, Capitaine *François Thomas*, venant de Belle Iſle avec ſardines preſſées ; la *Marie*, Capitaine *George Thebaut* ; le *Saint Jean-Baptiſte*, Capitaine *Michel Calvé*, venant tous deux de Bayonne avec réſine & eau de-vie ; des Etrangers, le *Jeune Adam* de 140 tonneaux, Capitaine *Hendrick Caplyn*, venant de Zericzée ſur leſt ; l'*Eſpérance* de 120 tonneaux, Capit. *Frans Tecklemburg* ; l'*Union* de 400 tonneaux, Capitaine *Gregoire Wonder*, venant tous deux de Dantzick avec 556 tonneaux de ſeigle ; le *Jeune Thomas* de 160 tonneaux, Capitaine *Gabe Lolkes*, venant d'Amſterdam avec 84 tonneaux d'orge, 46 tonneaux de ſeigle & 38 tonneaux d'avoine.

A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere, 1769.

A PARIS, chez KNAPEN & DELAGUETTE, Imprimeur-Libraires, Pont S. Michel, 1769.

GAZETTE D'AGRICULTURE,
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1769. Du Mardi 4 Juillet.

AGRICULTURE.

CHAPITRE II.

Maniere de façonner le Vin rouge & le Vin blanc. Par M. Maupin.

1°. A meſure que la vendange arrivera au cellier on l'égrappera groſſierement dans des cribles de 22 à 25 pouces de diamètre, formés de gros brins d'oſier, comme ceux des Maçons, d'environ 15 à 18 lignes de circonférence, éloignés entr'eux de 7 à 8 lignes, & d'un rebord d'oſier bien ſerré de 6 pouces de haut. Ces cribles ſeront poſés & arrêtés ſur une futaille. Un homme, dans ſa journée, peut égrapper à bras de la vendange pour faire 5 à 6 muids de vin de 300 bouteille chacun. Cet égrappage, au reſte, ſe fera de la maniere que chacun l'entendra; n'importe comment, pourvu qu'il ſoit bien fait. Cette opération, toujours avantageuſe, eſt ſingulierement néceſſaire ici à cauſe de l'excès de la fermentation; autrement il eſt à croire qu'en mettant toute la grappe, le vin en ſeroit très-groſſier & très-dur. La vendange égrappée de cette maniere ſe preſſure auſſi parfaitement que ſi toute la grappe y étoit, & il n'y a point à craindre que le vin, ainſi dépouillé de ſa grappe, en tourne pour cela plus au gras; l'huile eſt d'autant plus atténuée, & il y en a d'autant moins dans le vin des raiſins mûrs, que la fermentation a été plus forte & qu'elle en a convertie une plus grande quantité en eſprits. J'en ai l'expérience.

2°. Auſſi-tôt que la futaille ſur laquelle on égrappera ſera pleine, on jettera la vendange dans la cuve, ainſi que cela ſe pratique généralement.

3°. Pour le mieux, & pour que la fermentation ſoit plus ſimultanée, & par conſéquent plus grande, on foulera la vendange auſſi-tôt qu'on ceſſera d'en mettre dans la cuve; à l'effet de quoi, ſi elle eſt trop froide, on pourra y verſer pluſieurs chauderonnées de raiſins toutes bouillantes. On pourra néanmoins fouler la vendange, ſi l'on veut, à meſure qu'elle arrivera de la vigne, & à la vigne même, ainſi que cela ſe pratique en quelques endroits. On pourroit auſſi, ſi abſolument on ne le vouloit pas autrement, attendre à fouler juſqu'à ce que la cuve ſoit échauffée, comme cela ſe pratique aux environs de Paris; mais il y a beaucoup à perdre, & principalement dans les années tardives; l'uſage de fouler la vendange à meſure qu'elle arrive de la vigne, & avant de l'égrapper, me paroît préférable à tous les autres, & par conſéquent c'eſt celui que je conſeille, pourvu toutefois que l'on y procéde promptement, ou que les raiſins aient peu de maturité. Il eſt de la plus grande importance que ce foulage ſoit le plus complet qu'il ſera poſſible, le vin en ſera meilleur & s'en conſervera plus long-temps.

4°. Immédiatement après le foulage de la totalité de la vendange, ſi on a lieu de croire qu'elle ne s'échauffera point d'elle-même pour faire une parfaite fermentation, comme on peut le craindre ſouvent dans certains vignobles & dans certaines années,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ſur-tout quand les cuvées ſont très-petites, en ce cas il ſera avantageux de verſer tout de ſuite dans la cuve pluſieurs chauderonnées de raiſins toutes bouillantes à raiſon d'un ſeau & demi ou 2 par muid de 300 bouteilles. On en verſera proportionnellement plus ou moins, ſuivant que la cuvée ſera plus ou moins forte, ſuivant le plus ou le moins de qualité des raiſins; moins il y aura de vendange & plus on l'échauffera; on aura ſoin auſſi que le cellier ou fouloir ſoit bien clos.

5°. Tout auſſi tôt que le foulage ſera achevé, on couvrira la vendange avec un couvercle ou fond de paille de forme convexe, fait de même que ceux dont ſe ſervent quelques perſonnes dans certains vignobles pour couvrir les cuves, & d'autres les cuviers à leſſive.

Si l'on ne fouloit la cuve que comme aux environs de Paris, on la couvriroit auſſi-tôt qu'on ceſſeroit d'y mettre de la vendange.

Ce fond de paille que, pour beaucoup de raiſons, je prefére au fond de bois que j'avois d'abord conſeillé, peut, ſi l'on veut, s'élever & s'abaiſſer facilement, au moyen d'une corde & d'une poulie placée au deſſus de la cuve.

6°. Dans les années chaudes & de grande maturité, où les cuves pleines jettent beaucoup de broue ou d'écume, on pourra ne placer le couvercle que lorſqu'on verra que l'ébullition & la fermentation commenceront à baiſſer, mais tout auſſi-tôt.

Néanmoins, dans ces années rares, ſi on avoit affaire à un vin qui eût le défaut d'être fumeux ou capiteux, on feroit fort bien de ne point couvrir du tout la cuve, pour ne point augmenter cette mauvaiſe qualité.

7°. Du moment que le couvercle de paille aura été poſé ſur la cuve, on l'y laiſſera juſqu'à celui où l'on tirera le vin. On s'abſtiendra donc de toucher au marc, ſans quoi par les raiſons qu'on en peut voir au 8e Principe, on ne doit compter ſur aucun ſuccès. Toutefois, dans le cas des années chaudes, où on auroit laiſſé le marc à l'air, & qu'on auroit lieu de craindre qu'il ne deſſéch t trop, alors on l'humecteroit, mais à la ſuperficie ſeulement & très-légerement. Au ſurplus on ne découvri a la cuve qu'avec beaucoup de précaution.

8°. On ne portera le marc au preſſoir que lorſque le vin ſera fait & même froid, ſur-tout quand il y aura défaut de maturité; mais dans les années chaudes & de bonne maturité, à la différence des autres, on découvrira la cuve lorſqu'il n'y aura plus de gonflement dans le vin, que le marc ſera ſenſiblement baiſſé, qu'il ſera deſcendu au même point où il étoit avant de s'élever; enfin lorſque le vin ne ſera plus que tiede.

9°. Pluſieurs heures avant de le tirer pour l'entonner, ſi on ne lui trouve point aſſez de force & de couleur, on en verſera & paſſera ſur le marc en aſſez grande quantité pour emporter & précipiter dans le clair toutes les parties ſpiritueuſes & colorées qui ſe trouveront engagées dans le marc. On peut pour le moment regarder le marc comme le rapé le plus parfait & le plus efficace.

10°. Cela fait, & après avoir tiré par une canulle le vin dans des tonneaux, cuves ou foudres, ſelon l'uſage des lieux, on portera le marc au preſſoir. Le vin de preſſurage étant moins clair, & ſuivant les années, plus verd que le premier, ſera mis à part, ſauf à les mêler enſemble par la ſuite, ſi on le juge à propos.

Les tonneaux ſeront emplis juſqu'à l'ouverture qui ſera bouchée dans le jour même avec des feuilles de vignes; au bout de ſix ou huit jours, & quelquefois moins, on bondonnera le vin à demeure & on aura l'attention de le remplir auſſi ſouvent qu'il en ſera beſoin, c'eſt-à-dire, pour le mieux, deux fois par jour juſqu'à ce qu'il ſoit bondonné, & enſuite tous les huit jours juſqu'à la S. Martin.

Je ne m'étendrai pas davantage ſur ce dernier objet; je remets à en parler & à entrer dans de plus grands détails ſur tout le reſte dans l'Ouvrage par lequel je rendrai compte des nouveaux ſuccès que je me promets cette année, & de ceux qui ſeront parvenus à ma connoiſſance; j'obſerverai ſeulement, en finiſſant, qu'il n'y a point de vins défectueux, de quelque nature qu'en ſoient les défauts, qu'à la faveur de mes principes & de mes procédés, & ſur-tout en en ſaiſiſſant bien l'eſprit, on ne puiſſe parvenir à corriger & rendre beaucoup meilleur, plus ſalubre, plus agréable & d'une plus longue durée.

GRAINS ET FARINES A PARIS.

Etat des differens prix du Froment, du Seigle, des Farines & du Pain vendus à Paris dans la Halle & ſur les Ports, depuis le Mercredi 21, juſqu'au Samedi 24 Juin 1769.

Il eſt arrivé à la Halle 17 muids 3 ſeptiers de froment, 3 muids 5 ſeptiers de ſeigle, & 692 muids 4 ſept. de farines; il reſtoit de l'autre marché 191 muids de froment, 22 muids 11 ſeptiers de ſeigle, & 406 muids 6 ſeptiers de farines, ce qui a fait 208 muids 3 ſeptiers de froment, 26 muids 4 ſept. de ſeigle, & 1098 muids 10 ſeptiers de farines.

Il n'eſt rien arrivé à la même époque ſur le Port de la Greve; mais il y reſtoit du marché précédent 354 muids de froment.

Le Samedi 24 Juin, il ſe trouvoit en totalité dans Paris, 1687 muids 5 ſeptiers, tant froment que ſeigle & farines Il y en a eu de vendu 314 muids 2 ſeptiers; de ſorte qu'il en eſt reſté 1373 muids 3 ſept.

Le froment a été vendu à la Halle de 23 à 28 ℔ 15 ß, le ſeigle, de 14 ℔ 10 ß à 15 ℔ 10 ß *le ſeptier.*

Les farines blutées ont valu à la Halle, de 1 ℔ 10 ß 9 ₰ à 2 ℔ 6 ß 3 ₰ le *boiſſeau*; les farines de remoulage, de 1 ℔ à 2 ℔ 9 ß 3 ₰ auſſi le *boiſſeau.*

Le pain blanc de Goneſſe de 3 ß à 3 ß 1 ₰ ½ la *liv.*; idem de Paris, idem; pain bis blanc de Goneſſe, de 2 ß 6 ₰ à 2 ß 9 ₰; id. de Paris, de 2 ß 9 ₰ à 3 ß; pain bis clair, de 2 ß 6 ₰ à 2 ß 9 ₰; pain bis de Paris, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰.

ANNONCE DE LIVRES.

VALLERIUS LOTHARINGIÆ, ou *Catalogue des mines, terres, foſſilles, ſables & cailloux qu'on trouve dans la Lorraine & les Trois Evêchés; enſemble leur propriété dans la Médecine & dans les Arts & Métiers.* Par M. Buc'hoz, Médecin Botaniſte Lorrain, & de feu le Roi de Pologne, Membre de pluſieurs Académies. A Nancy, chez C. S. Lamort, & à Paris, chez Durand neveu, vol. in-8°.

L'Ouvrage eſt diviſé en cinq claſſes; la premiere comprend les ſables & les terres; la ſeconde, les cailloux & les pierres; la troiſième, les minéraux & les métaux; la quatrième, les foſſiles, & la cinquième, les différentes eſpeces d'eau. L'Auteur a eu ſoin de raſſembler les meilleurs Mémoires qui ont été donnés ſur quelques-uns de ces objets.

CATALOGUS LIBRORUM J. A. SCHLOSSER, &c. ou Catalogue de Livres de Médecine, Chirurgie, Anatomie, Botanique, Hiſtoire naturelle, Chymie, &c. Latins, François, Anglois, Allemans, Hollandois, de la Bibliothéque de feu J. A. Schloſſer, Docteur en Médecine. La vente commencera le 13 Juillet préſent mois, à Amſterdam, chez Martin Margerus & Gerard Lequien, Libraires.

Les mêmes Libraires diſtribuent auſſi le Cathalogue du Cabinet d'Hiſtoire naturelle de feu J. A. Schloſſer. Il conſiſte en pluſieurs quadrupedes, poiſſons, animaux amphibies conſervés dans l'eſprit de vin; en minéraux, pétrification, &c. La vente de ce Cabinet commencera le 26 du courant.

Ceux qui n'auroient point de Correſpondants à Amſterdam, pourront s'adreſſer à M. M. Magerus, Libraire. Il avertit qu'il faut compter le florin à 20 ſols de Hollande. Il ſera néceſſaire de lui indiquer les prix qu'on veut mettre, & à qui il s'adreſſera pour le paiement.

COMMERCE.

DE LONDRES.

ARRIVÉES DE VAISSEAUX.

LE *Clive*, Vaiſſeau de la Compagnie des Indes, Capitaine *John Allen*, eſt arrivé heureuſement le 10 Juin dans les Dunes; il venoit du Fort S. Georges & de la Chine. Ce Vaiſſeau étoit parti des Dunes le 20 Décembre 1767.

Le *Pacifique*, Vaiſſeau de la méme Compagnie, Capitaine *Barkley*, venant du

Fort Saint Georges & de la Chine, eſt auſſi arrivé le même jour. Il avoit fait voile des Dunes le 2 Janvier 1768 avec le *Sea Horn* & le *True Briton.*

Le *Duc de Richemond*, Capitaine *Hindman*, venant de Sainte Helene & de Bencoolen, eſt entré dans le Port de Spithead. Ce Vaiſſeau étoit parti des Dunes le 2 Mars 1768.

On dit que le *Pacifique* & le *Clive* ont apporté une quantité conſidérable de diamants.

L'*Aſie*, Capitaine *Preſton*, venant de la Chine, eſt arrivé le 19 dans les Dunes. Il étoit parti de Spithead le 6 Avril 1768.

Le *Speke*, Capitaine *Jackſon*, & l'*Albany*, Capitaine *Steward*, ſont arrivés à Sainte Helene, venants de Londres.

La *Lionne*, Capitaine *Larkins*, venant auſſi de Londres, eſt arrivé au Cap de Bonne Eſperance.

Le *Jenny*, Capitaine *Burnet*, venant de Bengale & de Madras, eſt arrivé le 20 Décembre dernier à Bencoolen, dans l'Iſle de Sumatra.

La cargaiſon de l'*Aſie* conſiſte en 2000 pieces de nankin, 2500 de taffaties, 19600 livres de ſoie crue, 359600 livres de thé bohée, 201600 livres de thé ſiongle en huit caiſſes, 32 demi caiſſes & une boîte de porcelaine de la Chine, outre differentes autres marchandiſes.

MÉTHODE

Pour teindre la Soie en pluſieurs nuances de Rouge vif de Cochenille, & autres couleurs. Par M. MACQUER, de l'Académie Royale des Sciences.

Compoſition du Mordant.

La réuſſite de ces nouvelles couleurs, dépend de la compoſition & de l'application d'un mordant qui ſe fait de la Maniere ſuivante :

On ſuppoſe qu'on veuille teindre ſix livres de Soie, en quelque nuance de rouge, ſuivant la nouvelle méthode, il faut pour cela faire une eau régale compoſée de quatre livres d'eau-forte ordinaire, & de deux livres de bon eſprit de ſel.

D'une autre part, on fera fondre dans une cuiller de fer, trois livres d'étain fin de *Melac*, & on le coulera dans l'eau pour le grenailler, c'eſt-à-dire, pour le réduire en parties menues & minces : on mettra l'eau régale dans un pot de grès ; on jettera dedans une petite portion, c'eſt-à-dire, environ une once de la grenaille d'étain : on laiſſera cet étain ſe diſſoudre entierement de lui même à froid. Quand cette premiere portion ſera diſſoute en entier, ou du moins qu'il n'en reſtera preſque plus, on jettera dans le pot une portion d'étain moitié moindre que la premiere, c'eſt-à-dire, une demi-once ſeulement : on laiſſera de même diſſoudre cette ſeconde portion, après quoi on mettra une nouvelle demi-once, & on continuera ainſi de mettre ſon étain par demi-once ; obſervant toujours de n'en point ajouter une nouvelle portion, juſqu'à ce que la précédente ſoit entierement diſſoute, & on continuera ainſi, juſqu'à ce qu'on ait fait diſſoudre ſes trois livres d'étain.

Enſuite on affoiblira cette liqueur en y mêlant ſix pintes ou douze livres d'eau de riviere bien claire, & le mordant ſera préparé.

Couleur de Ceriſe en cochenille.

Si l'on veut teindre les ſix livres de Soie en couleur de ceriſe de cochenille, on mettra le mordant préparé comme il vient d'être dit, dans un grand vaiſſeau de grès fort évaſé, comme par exemple une grande terrine, on prendra une ou pluſieurs *pantines* ou *mateaux* de Soie, ſuivant leur groſſeur, & on les paſſera dans le mordant, juſqu'à ce que la Soie ſoit bien également imbibée & pénétrée dans toutes ſes parties, ce qui ne demande que fort peu de temps ; on tordra cette Soie, à la main au deſſus de la terrine, le plus fort qu'on pourra, pour ne perdre du mordant que le moins qu'il ſera poſſible : on paſſera ainſi dans le mordant les ſix livres de Soie, après quoi on ira les laver à la rivivre ou dans de l'eau de riviere claire & repoſée, ſi la riviere eſt trouble ; mais on obſervera de ne point leur donner de *batture*, & on ſe contentera de les tordre à la main à pluſieurs repriſes, juſqu'à ce que l'eau qui en ſortira ne ſoit plus trouble & blanchâtre.

Pendant ce temps-là on préparera un bain

de cochenille, où l'on fera bouillir, pendant une bonne demi-heure, quatre onces de cochenille pour chaque livre de Soie, c'eſt-à-dire, une livre & demie pour la partie des ſix livres, avec une demi-livre de tartre blanc en poudre pour le tout.

Après cela on achevera d'emplir la chaudiere avec de l'eau froide, & même ſi le bain étoit encore aſſez chaud pour qu'on ne pût y endurer la main, on le laiſſeroit réfroidir juſqu'à ce degré. On y paſſera & *liſera* enſuite la Soie ſur les bâtons pour la bien unir, comme on fait pour toutes les couleurs. Quand el e ſera bien unie, on réchauffera le bain par degrés, pendant l'eſpace d'environ une heure, juſqu'à ce qu'il ſoit prêt à bouillir; on ſoutiendra cette chaleur pour achever d'emplir la couleur: enfin on tera prendre un bouillon au bain pendant une minute, après quoi on levera la Soie & on ira la laver à la riviere.

Couleur de feu fin, ponceau ou écarlate en cochenille.

L'opération pour faire cette couleur, eſt entierement la même que celle que l'on vient de décrire pour le ceriſe: la ſeule différence qu'il y ait, c'eſt que lorſque l'on veut faire un couleur de feu, il faut avant de paſſer la Soie dans le mordant, commencer par lui donner un *pied de Raucou*, comme celui qu'on donne pour le ponceau fin ordinaire; du reſte on doit employer les mêmes manœures & avoir les mêmes attentions que pour le ceriſe dont on vient de donner le procédé.

REMARQUES.

On ſent bien que ſi l'on avoit une plus grande ou moindre quantité de Soie à teindre, il faudroit augmenter ou diminuer la quantité de tous les ingrediens dont on a beſoin pour cette couleur; mais en obſervant toujours les proportions reſpectives de ces mêmes ingrédiens.

On peut cependant s'en écarter juſqu'à un certain point, ſuivant les circonſtances; par exemple, ſi les acides dont on fait l'eau régale, ſont forts & concentrés, il eſt bon d'augmenter la quantité d'étain qu'on y fait diſſoudre, comme d'une once ou d'une once & demie par chaque livre d'eau régale, ſuivant la force des acides, parce qu'en général plus le mordant contient d'étain, plus la couleur devient belle & pleine.

Par la même raiſon, ſi les acides de l'eau régale étoient foibles & aqueux, il conviendroit de ne mêler à la diſſolution d'étain, après qu'elle ſeroit faite, qu'une partie & demie d'eau, & même partie égale ſeulement s'ils étoient très aqueux, comme on en trouve quelquefois chez les Diſtillateurs.

L'opération qu'on fait pour donner le mordant à la Soie, n'affoiblit que fort peu le même mordant; elle en diminue ſeulement la quantité à proportion de ce qui en demeure dans la Soie après qu'elle a été tordue: mais ce qui reſte du mordant après qu'on y a paſſé la Soie, conſerve encore de la vertu & peut ſervir à impregner de nouvelle Soie; on doit donc le conſerver pour s'en ſervir une autre fois ou le mêler avec de nouveau mordant quand on ſera dans le cas d'en faire.

Quoique ce mordant puiſſe ſe garder aſſez long-temps ſans ſe gâter, il eſt bon néanmoins de n'en faire à la fois qu'à peu près la quantité dont on prévoit qu'on aura beſoin, parce qu'à la longue il laiſſe dépoſer une partie de ſon étain, ſur-tout après qu'il a été affoibli par le double de ſon poids d'eau.

Une attention qu'il faut encore avoir, eſt de ne pas garder long-temps la Soie avant de la teindre, après qu'elle a reçu le mordant, parce qu'à la longue, les acides pourroient en altérer la qualité: il eſt à propos par cette raiſon de laver la Soie peu de temps après qu'elle a reçu le mordant, & de la teindre dans la même journée.

La pureté de l'eau eſt très-eſſentielle pour la réuſſite de ces couleurs, c'eſt pourquoi ſi l'on n'en avoit point de telle pour faire les lavages, tant du mordant, que de la Soie teinte, il faudroit, comme on l'a dit, la laiſſer éclaircir par le repos; & même le plus ſûr, ſur-tout pour laver la Soie, après qu'elle eſt teinte, eſt de faire diſſoudre une once ou deux de crême de tartre dans chaque *barque* d'eau où l'on doit faire ce lavage.

Comme il faut que le bain ſoit bien nourri de cochenille pour la beauté de ces couleurs, & qu'elles ne demandent pas à y

bouillir assez long temps pour le tirer en entier, le bain n'étant pas entierement épuisé de couleur après qu'elles sont faites, peut servir, soit à une nuance plus pâle, comme le couleur de rose, soit pour faire un beau cramoisi fin, en y teignant de la Soie alunée à l'ordinaire, pour chaque livre de laquelle on ajouteroit dans ce même bain, une once ou une once & demie de nouvelle cochenille, suivant la plénitude qu'on voudroit donner à ce cramoisi.

Couleurs en bois de Bresil.

Pour faire ces couleurs, il faut donner le mordant à la Soie, comme si on vouloit la teindre en cerise ou en écarlate de cochenille, & ensuite la teindre dans un bain de bois de Bresil tel qu'on l'emploie pour les rouges ordinaires qu'on fait avec ce bois, excepté cependant qu'il n'y faut point employer d'eau de puits, mais de bonne eau de riviere.

Lorsqu'on n'a donné aucun pied de jaune à la Soie, elle tire de ce bain une couleur de cerise un peu moins rosé que celui de la cochenille, une espece de nacarat assez beau.

Si l'on veut faire un couleur de feu ou ponceau avec cette teinture, il faut avant de mettre la Soie dans le mordant, commencer par lui donner un pied de *Raucou*, mais un peu moins fort que pour les écarlates de cochenille.

Remarques.

Les couleurs qu'on peut faire avec le bois de Bresil, par le moyen du nouveau mordant, sont à la vérité inférieures en beauté & en solidité à celles que fournit la cochenille ; mais elles ne laissent pas que d'être très-belles, & de surpasser beaucoup en éclat celles que fournit le bois de Bresil sur la Soie simplement alunée à l'ordinaire : elles l'emportent aussi en solidité sur ces dernieres ; car non-seulem^t elles se soutiennent beaucoup plus long-temps à l'air, mais encore elles résistent très-bien à l'épreuve du vinaigre : on peut au moyen de cette propriété donner à la Soie teinte en ces couleurs de bois de Bresil le même *cri* ou *mat piement* qu'à celle qui est teinte en cramoisi fin ou en ponceau fin, il suffit pour cela de mettre dans le bain environ une demi-once de noix de galle blanche pour chaque livre de Soie : de plus, ces nouvelles couleurs de bois de Bresil sont d'une réussite encore plus assurée que celles à la cochenille, & n'exigent pas autant de précautions sur la pureté de l'eau : tous ces avantages réunis à la médiocrité du prix de la teinture de bois de Bresil, qui ne coûte presque rien en comparaison de la cochenille, semblent promettre que ces nouveaux rouges en bois de Bresil seront utiles & qu'on pourra les employer, peut-être même avec plus de succès que les rouges de cochenille.

Enfin, pour derniere remarque, on observera que la teinture de bois d'Inde se tire aussi plus belle & plus solide par le nouveau mordant que par l'alun, & qu'en se conformant aux manipulations qu'exige ce mordant, & dont on a parlé à l'occasion des autres couleurs, on en peut faire des violets qui ne sont pas sans mérite.

MÉCHANIQUE.

*Seconde Lettre de M. B. P. D. L. O. à MM. les Maire & Echevins de la Ville de ***.*

Messieurs,

Vous me demandez encore quelques éclaircissemens avant que d'exécuter la Machine à élever l'eau des rivieres & des puits à la hauteur de trente ou quarante pieds sans frottement, & conséquemment sans perte de mouvement, avec plus de vîtesse & en plus grande quantité qu'avec les pompes. Voici, Messieurs, les éclaircissemens que vous souhaitez.

A côté de la riviere, ou dans le puits, sera une cuve ou une caisse de bois ou de pierre de 30 ou 40 pieds de hauteur, & de 2 ou 4, ou 8 ou 12, &c. pieds de largeur & de longueur. Elle aura au bas d'un de ses côtés une grande soupape qui s'ouvrira de bas en haut, & de dehors en dedans, par où l'eau de la riviere ou du puits entrera jusqu'à la hauteur de 3 ou 4 pieds. On mettra dans cette cuve ou caisse une autre cuve ou caisse, qui laissera entr'elle &

l'autre un jour de deux lignes tout autour d'elle. On verſera de l'eau dans cette cuve ou caiſſe intérieure juſqu'à ce que l'eau du fond de la cuve ou caiſſe contenante, déplacée par la cuve contenue, monte juſqu'à l'extrémité ſupérieure de la cuve ou caiſſe contenante. Voilà donc l'eau à la hauteur de 30 ou 40 pieds.

Pour faire ſortir cette eau, qui eſt déja à l'orifice de la cuve contenante, on foulera avec un levier, ſi la cuve eſt grande, ou avec le pied ou la main, ſi c'eſt une caiſſe de 2 ou 3 pieds de diamètre, on foulera, dis-je, la caiſſe contenue, & l'eau que celle-ci déplacera au fond de la cuve ou caiſſe contenue, ne pouvant ſortir par la ſoupape qui ſera fermée par le poids de l'eau, ſera obligée de monter & de faire déborder celle qui ſera déja à l'orifice de la cuve ou caiſſe contenante.

Il s'agit de faire remonter la cuve ou caiſſe contenue : cela ne ſera pas difficile ; cette cuve ou caiſſe ayant été enfoncée de force dans la cuve contenante, remontera d'elle-même.

Il faut enfin faire ouvrir la ſoupape & entrer par-là une nouvelle eau pour remplacer la premiere ; un levier ou autre force motrice (il eſt inutile de dire comment le levier ou autre force ſera ajuſté) aidera à la caiſſe contenue à remonter. Le vuide qu'elle laiſſera, en remontant au fond de la caiſſe contenue, ſera rempli en grande partie par l'eau qui entrera à gros bouillon par la ſoupape, & en petite partie par celle qui tombera en pluie du petit jour qui ſera entre les deux cuves ou caiſſes. Cette pluie ſera même un peu retardée dans ſa chûte par la cuve contenue remontante, & l'on pourra, ſi l'on veut, la retarder davantage par 4 languettes qui iront horizontalement d'un bout a l'autre des 4 côtés de la cuve ou caiſſe contenante, & qui ſe formeront lorſque la cuve remontera, & s'ouvriront lorſqu'elle deſcendra. Cette Machine eſt ſi ſimple, qu'elle n'a pas beſoin de figure pour être entendue.

COURS DES CHANGES

A

PARIS. *1 Juillet 1769.*		MARSEILLE. *le 22 Juin.*		MADRID *le 18 Juin.*		LONDRES. *le 27 Juin.*	
Amſterdam,	55	Londres,	31 5 8e	Paris,	15 8	Paris,	32 3 8e 2 mois.
Lond.	32	Amſt.	54	Amſt.	96 ¼	*Dito*, à vue.	31 5 8
Hambourg,	179 ¼	Cadix,	15 3	Lond.	40 5 8	Hamb.	33 6 d argent.
Madrid,	14 19 6	Madrid,	15 4			Amſt.	34 8 ½ à 2 m. 20 j.
Cadix,	14 18 6	Livourne,	98 ½.	CADIX. *le 13 Juin.*		Cadix.	39 3 8
Livourne,	97	Naples	86			Madrid.	¾ ½
Lyon,	3 8 ½.	Genes,	96 ½.	Paris,	76 ¾	Lond.	50 5 8
		Paris,	⅔ p. ⅛ b.	Amſterd.	95 ¾	Genes.	49 5 8
		Lyon. Pâque	1 p. ⅛ b	Londres,	40 ½	Lisbonne	67 ½
		Montpellier, au	p 60 j	Madrid.	½ p. à 30 j. d. d.		
		Piaſtres,	49 10				

AVIS.

Un Navire tout neuf d'environ 120 tonneaux, chargé de diverſes marchandiſes, a coulé à l'ancre le mois de Décembre 1767 au pied d'un banc dans une baye aſſez profonde, à environ une lieue de terre, où il eſt reſté droit ſur quille, ayant cependant l'ar-